

Adicional a Tasa por aprovechamiento especial: 0,0073 euros/Tm.

Tasa por servicios generales: 20% sobre todas las tasas. Todas las tasas están referidas al año 2005.

Lo que en cumplimiento de artículo 110.7 de la Ley 48/2003, se publica para general conocimiento.

Valencia, 30 de abril de 2007.—El Presidente, Rafael Aznar Garrigues.—El Secretario del Consejo de Administración, Fernando Llopis Giner.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

29.257/07. **Resolución de 3 de mayo de 2007, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que se da publicidad a la solicitud de registro del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Chosco de Tineo».**

El Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas, establece en su artículo 5.1 que, una vez comprobada la solicitud de registro, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicará en el «Boletín Oficial del Estado» un anuncio de la solicitud.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 5.2 del citado Real Decreto, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la solicitud antes mencionada, cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, podrá presentar solicitud de oposición al registro dirigida al órgano competente del Principado de Asturias que se especifica en el apartado 1 de la ficha que figura como anexo de esta resolución.

Recibida la solicitud de registro del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Chosco de Tineo», cuyos solicitantes se identifican en el apartado 2 de la ficha, se procede a la publicación de un anuncio sobre la solicitud de registro y de la ficha resumida prevista en el anexo VIII del Reglamento (CE) n.º 1898/2006, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006.

Madrid, 3 de mayo de 2007.—La Directora General, Almudena Rodríguez Sánchez-Beato.

ANEXO

FICHA RESUMEN

Reglamento (CE) n.º 510/2006, del Consejo

N.º CE: IGP «Chosco de Tineo»

1. Órgano competente para la presentación de oposición:

Nombre: Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias, Dirección General de Agroalimentación. Dirección: C/ Coronel Aranda n.º 2, 33005 Oviedo. Teléfonos: 985 105637-5638. Fax: 985105517. Correo electrónico: anaal@princast.es

2. Agrupación solicitante:

2.1 Nombre: Embutidos La Tinetense, S. L. y otros.
2.2 Dirección: Pol. Industrial Curiscada – Parcela 311-312, E-33877 – (Asturias). Teléfono: 34 98 580 01 74. Fax: 34 98 580 06 74. Correo electrónico: agtin@telefonica.net

2.3 Composición: Productores/Transformadores (X) Otros ().

3. Tipo de producto: Clase 1.2. Productos a base de carne.

4. Especificación del producto.

4.1 Nombre: «Chosco de Tineo».

4.2 Descripción del producto: Producto cárnico elaborado con cortes selectos de carne de porcino de la cabecera de lomo y lengua, adobadas con sal, pimentón y ajo, embutido en el ciego de cerdo, ahumado y crudo-curado. Esto le confiere unas características diferenciales respecto a otros tipos de embutidos, en el cual se observa claramente los trozos de carne.

Los choscos en el momento de su expedición, tienen las características siguientes:

Forma y aspecto exterior: viene definida por la forma de la tripa (ciego), siendo redondeada e irregular, con un color rojizo en el exterior, con un peso entre 500 grs. y 2.000 grs., de consistencia firme, en los cortes se visualizan con nitidez las piezas de carne, con una coloración característica, rojizo intenso de más a menos, dependiendo de la carne y concentración de pimentón.

Está compuesto por carne de cerdo de la cabecera del lomo (mínimo 80%), lengua (mínimo 15%), además de sal, pimentón y ajo, con una humedad mínima del 40%. La relación de grasa/extracto seco menor del 35 % y la de proteína/extracto seco mayor del 50 %.

El aroma y sabor característico a embutido adobado y ahumado, pudiendo ser más o menos intenso en función de los días de ahumado y con una textura jugosa.

Las condiciones microbiológicas serán las que establezca la legislación vigente.

4.3 Delimitación de la Zona Geográfica.—La zona de elaboración se encuentra ubicada en el Principado de Asturias y comprende los siguientes municipios: Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés y Villayón.

La zona delimitada correspondiente a la Indicación Geográfica Protegida es la de elaboración.

4.4 Prueba de Origen.—Los elementos que prueban que el «Chosco de Tineo» es originario de la zona geográfica delimitada y ha sido elaborado de acuerdo al método descrito en el apartado 4.5, son los siguientes:

a) Inscripción previa de las industrias elaboradoras, en los registros establecidos por el Consejo Regulador. Para su inscripción en los registros, los operadores deberán pasar una evaluación inicial para comprobar si se cumplen las condiciones recogidas en el pliego.

b) Tras el registro, se realizarán controles en las industrias elaboradoras, así como revisión de documentación y ensayos de productos, de acuerdo a los criterios generales aplicables a los organismos de certificación de productos que se establecen en la norma EN-45011.

c) Las industrias elaboradoras tienen establecido un sistema de autocontrol en el cual se identifica a todos los operadores, las recepciones de las materias primas, el tipo de producto, la cantidad, la procedencia de la materia prima, las distintas fases del proceso de elaboración y el destino de los productos. De esta forma se garantiza la trazabilidad.

d) Los ensayos consistirán en análisis físico-químicos y organolépticos.

e) Sólo saldrán al mercado los choscos amparados por la IGP «Chosco de Tineo», que han sido certificados tras el resultado satisfactorio de los controles a lo largo del proceso y deberán ir provistos de un distintivo numerado, autorizado, expedido y controlado por el Consejo Regulador.

4.5 Método de Obtención.—Las materias primas cármicas (lenguas y cabeceras de lomo) procederán de establecimientos autorizados.

En las piezas de cabecera de lomo se eliminarán aponeurosis y tendones. Se podrán cortar en dos trozos; se mezclan con las lenguas y el resto de los ingredientes, pimentón, sal y ajo en un recipiente de uso alimentario. Se guardan en una cámara frigorífica entre 3 y 5 °C durante 48-72 horas para que adoben o mezclen intensamente, posteriormente para finalizar la mezcla, se homogeneizan con una amasadora, durante un periodo de unos cinco minutos, procediéndose a continuación al embutido que se realiza de forma manual en tripa (ciego) de cerdo.

A continuación se llevan los choscos a secaderos donde se aplica humo de leña seca. La leña ha de ser de especies autóctonas (roble, abedul, haya, castaño), excluyéndose siempre maderas resinosas o cualquier madera que pueda aportar sabores y olores anómalos. La duración

mínima del ahumado ha de ser de ocho días para conseguir el aroma característico.

Los choscos han de ser secados u oreados, después del ahumado, en locales adecuados para tal fin hasta conseguir el grado de humedad adecuado, por un periodo mínimo de ocho días.

Opcionalmente los choscos pueden ser cocidos. Cuando se realice se hará de forma lenta evitando la rotura de la tripa. La cocción ha de conseguir el grado óptimo de textura a temperaturas de entre 80 y 100 °C.

Los choscos se comercializan en piezas enteras, crudos o cocidos. Se identificarán mediante la colocación de las etiquetas del fabricante y contraetiquetas identificativas de la Indicación Geográfica Protegida. En las piezas cocidas, por razones higiénicas, necesariamente se utilizarán envases; éstos deben ser autorizados por el Consejo Regulador.

4.6 Vínculo:

Histórico: El «Chosco de Tineo» recibe su nombre de la zona de donde se obtiene, es de ascendencia «vaqueira» y las características específicas de este peculiar producto, elaborado con carne de cabecera de lomo y lengua de ganado porcino, hacen de él un embutido distinguido y con gran reputación asociada a la zona geográfica delimitada; así lo demuestran los numerosos textos en que se encuentra referenciado.

Lucas Pallarés en su «Guía de Productos de la Tierra» (Madrid 1988) y Dionisio Pérez en su «Guía del buen comer español» (1929) lo tienen en cuenta como un producto noble, asociado a las matanzas caseras de los ganaderos trasterminantes (vaqueiros de alzada), el primero; y como un plato característico en Tineo el día de San Roque, el segundo.

En 1890 las fiestas del Campo de San Roque de Tineo, los días 15 y 16 de agosto, congregaban en la feria ganadera una gran cantidad de asistentes. Las meriendas en torno a la ermita con empanadas, embutidos (chosco, jamón), postres suculentos, son descritas por el cronista local Claudio Zardaín en 1920 (Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo).

En el Inventario Español de productos tradicionales, se presenta el chosco como un artículo polivalente de la comarca de Tineo, que no falta en las meriendas de campo ni en las comidas más suculentas.

Además, con respecto a la materia prima, aparecen en Asturias diversas menciones; son de destacar los documentos (Monasterios de Obona y Belmonte) y normas de concejos y parroquias que indican la importancia del cerdo como animal frecuente en las aldeas y caserías, así como las condiciones de manejo. En la fundación del monasterio de Obona (Tineo) en el 781 por el príncipe Adelgaster, aparecen «duodecim porcinos et quatuor porcas».

Natural: Las peculiaridades naturales de la zona, con una humedad ambiental elevada han influido en el proceso de obtención de este embutido, considerado desde siempre como especial; lo que propició formas determinadas de conservación, como el ahumado para el que se utilizaba la leña de tojo, arbusto muy abundante y que permitía el ahorro de otras maderas también autóctonas, que se fueron utilizando progresivamente a medida que su importancia para otros fines se iba relegando y que se siguen utilizando en la actualidad.

En el acabado del proceso de secado, que si bien en las aldeas se llevaba a cabo en los hórreos; es de destacar la importancia que en este sentido tuvieron los vaqueiros de alzada «moradores de ciertos pueblos de la zona, que viven comúnmente de la cría de ganado vacuno y se desplazan con sus familias y ganados (incluyendo los cerdos) a la alta montaña, de abril a octubre». En estos desplazamientos llevaban entre sus enseres los choscos, completando el proceso en las brañas, donde se le confería un acabado especial por el secado a una altitud superior.

Humano: El factor humano se hace patente en este embutido, que a día de hoy se sigue elaborando de una forma artesanal, transmitida de generación en generación, manteniendo todos los aspectos fundamentales de la misma, esmerándose en el cumplimiento de las exigencias sanitarias actuales. Ha pasado de ser un producto reservado en gran parte, para las ocasiones especiales a no faltar en cualquiera de los restaurantes de la zona, aunque en el ámbito rural se sigue reservando para los acontecimientos relevantes.

Además del proceso de elaboración, su importancia se debe a la utilización de piezas de alta calidad de la canal,

que hacen de él, desde siempre, un embutido especial y de reconocido prestigio en la actualidad.

4.7 Estructura de control:

Nombre: Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias.

Dirección: C/ Coronel Aranda, s/n.º, 33005, Oviedo, Asturias.

Teléfono: 985 10 56 37.

Fax: 985 10 55 17.

Transitoriamente en tanto la estructura de control del Consejo Regulador no cumpla dicha norma EN-45011, se hará cargo de su cumplimiento la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias, a través de la Dirección General de Agroalimentación.

4.8 Etiquetado: En las etiquetas y contraetiquetas figurará obligatoriamente de forma destacada la mención Indicación Geográfica Protegida «Chosco de Tineo» y su logotipo, que será único para todos los operadores. Las contraetiquetas serán numeradas, autorizadas y expedidas por el Consejo Regulador.

29.258/07. Resolución de 7 de mayo de 2007, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que se da publicidad a la solicitud de registro de la denominación de origen protegida «Aceite Campo de Calatrava».

El Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas, establece en su artículo 5.1 que, una vez comprobada la solicitud de registro, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicará en el «Boletín Oficial del Estado» un anuncio de la solicitud.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 5.2 del citado Real Decreto, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la solicitud antes mencionada, cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, podrá presentar solicitud de oposición al registro dirigida al órgano competente de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha que se especifica en el apartado 1 de la ficha que figura como anexo de esta resolución.

Recibida la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida «Aceite Campo de Calatrava», cuyos solicitantes se identifican en el apartado 2 de la ficha, se procede a la publicación de un anuncio sobre la solicitud de registro y de la ficha resumida prevista en el anexo VIII del Reglamento (CE) n.º 1898/2006, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006.

Madrid, 7 de mayo de 2007.—La Directora General, Almudena Rodríguez Sánchez-Beato.

Anexo

REGLAMENTO (CEE) N.º 510 DEL CONSEJO
REGISTRO DE DENOMINACION DE ORIGEN:
ARTÍCULO 5

DOP (X) IGP ()

Número nacional del expediente

1. Órgano competente para la presentación de oposiciones.

Nombre: Dirección General de Mercados Alimentarios de Castilla-La Mancha. Consejería de Agricultura, Dirección: C/ Pintor Matías Moreno, 4, 45002 Toledo. Teléfonos: 925 266 708-7. Fax: 925 266 722. E-mail: federicol@jccml.es

2. Agrupación solicitante:

2.1 Nombre: Asociación para la Promoción del Aceite del Campo de Calatrava.

2.2 Dirección: C/ Arzobispo Cañizares, n.º 6. 13270 Almagro (Ciudad Real). Tel: 34-926 26 12 57. Fax: 34-926 26 12 57.

2.3 Composición: productor/ transformador (x) otros ()

3. Tipo del producto: Aceite de oliva –Clase 1.5– del anexo II del Tratado.

4. Descripción del pliego de condiciones:

4.1 Nombre: «Aceite Campo de Calatrava».

4.2 Descripción:

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo («Olea europea L») de las variedades Cornicabra y Picual, por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

Las aceitunas son recogidas directamente del árbol con un grado de madurez entre 3 y 6, permitiendo obtener frutados superiores a los exigidos en la descripción organoléptica.

Parámetros máximos admitidos para los Aceites de Oliva Virgenes Extras de la Denominación de Origen «Aceite Campo de Calatrava»

Acidez: No superior a 0,5°

Índice de peróxidos: No superior a 15 meq O2/kg.

K232: Máximo 2.

K270: No superior a 0,15.

Evaluación organoléptica

Mediana del defecto: Md=0

Mediana del frutado: Mf>3

Humedad: No superior al 0,1 por 100

Impurezas: No superior al 0,1 por 100

Desde el punto de vista organoléptico los aceites expresan la aportación de cada una de las variedades amparadas, obteniéndose perfiles sensoriales con frutados complejos e intensos. Son apreciables y equilibradas las percepciones de amargo y picante en boca, cuyos valores de intensidad se encuentran en un rango de 3 a 6, presentan marcada presencia a frutados verdes de aceituna, manzana y otras frutas frescas.

4.3 Zona geográfica:

La zona de producción, elaboración y envasado se encuentra situada en el sur de Castilla-La Mancha, ocupando la zona central de la provincia de Ciudad Real formando una unidad morfológica, geográfica e histórica, absolutamente homogénea y que corresponde a los términos municipales de Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Granátula de Calatrava, Miguelturra, Moral de Calatrava, Pozuelo de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villanueva de San Carlos y Villar del Pozo.

4.4 Prueba del origen:

Las aceitunas proceden de olivares situados en la zona de producción en los que se ha constatado el cultivo de las variedades autorizadas. El aceite se obtendrá en las almazaras que hayan superado el proceso de certificación. Asimismo, el aceite se almacenará en almazaras y plantas envasadoras certificadas que dispongan de instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.

El organismo de control establecerá un plan de vigilancia que abarcará toda la vida comercial del aceite.

Una contraetiqueta numerada expedida por el organismo de control garantizará que los aceites que ostentan la denominación cumplen los requisitos del pliego de condiciones.

4.5 Método de obtención:

Los olivares están implantados en suelos básicos de profundidad media.

El agricultor inicia sus labores hacia mitad del invierno, a mediados de febrero comienza con la poda, en el mes de marzo se inician las labores de cultivador para romper la costra del suelo y eliminar las malas hierbas, que se repetirá en varias ocasiones hasta el mes de noviembre.

La recolección se realizará directamente del árbol a través de los métodos de ordeño, vareo y vibración.

Sólo podrá utilizarse para la D.O.P. aceituna de vuelo y no de suelo, no esta permitido el atrojamiento.

Los patios deberán contar con un responsable encargado de garantizar la correcta catalogación y separación de calidades de aceituna así como instalaciones de pesaje debidamente calibradas y homologadas.

Las tolvas y tolvinas deberán lavarse con chorro de agua a presión antes de la descarga de cada jornada y siempre que se considere necesario.

El procesamiento de fruto se realizará durante las veinticuatro horas desde su recolección.

El agua que se utilice para el lavado y el proceso deberá ser de calidad sanitaria y estar exenta de cloros y sus derivados.

Únicamente se permite la utilización de talco como coadyuvante tecnológico, en cuyo caso las cantidades empleadas deben estar comprendidas entre el 0,5% y el 2,0%.

Se deberán mantener tiempos de batido no superiores a noventa minutos, no estando permitido más que un ciclo de batido.

La temperatura de batido no superara los 30 °C, medidos en el punto más desfavorable.

La temperatura de la mezcla del agua con el aceite en la centrífuga debe ser inferior a 35 °C.

El almacenamiento de los aceites calificados como D.O.P. deberá realizarse en interior y, exclusivamente, en depósitos de acero inoxidable, trujales o revestidos de resina epoxi o fibra de vidrio, opacos a la luz y debidamente identificados con el nombre de la D.O.P.

El transporte de aceite a granel hasta la envasadora se realizará en contenedores cisterna, de acero inoxidable con certificado de limpieza de la empresa transportista.

El envasador deberá disponer de sistemas que permitan el envasado independiente de los aceites de la D.O.P. Asimismo, dispondrá de sistemas homologados de medida de aceite.

El envasado deberá hacerse en recipientes de vidrio, metálicos revestidos, brik, PET o cerámica vitrificada.

4.6 Vínculo con el medio:

4.6.1 Características del área geográfica.

El Campo de Calatrava se encuentra situado en la submeseta meridional de la península ibérica con altitudes medias de más de 600 m.

La importante y frecuente presencia de las altas presiones, así como el efecto de la continentalidad, influyen decisivamente para que cuando los anticiclones se produzcan en invierno den lugar a temperaturas muy bajas, y, cuando se originen en verano, ocasionen temperaturas muy altas.

Las precipitaciones no son especialmente abundantes debido a su posición marginal con respecto a la zona de paso de frentes y borrascas del suroeste o estrecho, las cuales generan la mayor parte de la pluviosidad. En el Campo de Calatrava no se alcanzan en general los 500 mm.

Los materiales volcánicos de nuestro territorio son básicos, siendo este aspecto edáfico un elemento más de diferenciación frente a otras zonas productoras y con influencia en la conformación de unos aceites particulares.

Todas estas condiciones dan lugar a un ecosistema propio.

4.6.2 Características del producto.

Las características del «Aceite Campo de Calatrava» son las siguientes:

Alto contenido en ácido oleico, valor medio en ácido graso oleico (79,64%).

El contenido en tocoferoles es singularmente alto.

Complejo e intenso frutado superior a 3, con presencia de descriptores de verdes de aceituna, manzana y otras frutas frescas.

El perfil sensorial es redondeado con evidentes percepciones de amargo y picante en el rango de 3-6.

4.6.3 Vínculo entre el área geográfica y las características del producto.

El suelo básico de profundidad media, los materiales volcánicos, el bajo nivel hídrico con bajas precipitaciones, los veranos calurosos con alta insolación y un invierno con largo periodo de heladas, conforman un ecosistema que raya en la aridez que con el paso de los siglos ha mantenido mediante selección natural, las variedades cornicabra y picual adaptándose perfectamente al medio, asegurando un producto final con propiedades definidas y diferenciadas del resto de las comarcas olivares.

Los perfiles sensoriales intensos, con complejos e intensos frutados superiores a 3, percepciones de amargo y picante en el rango de intensidad de 3-6, así como el alto contenido en ácido graso oleico y tocoferoles es debido a